



CACAO  
KAKAO - COCOA

PRÄSENTIERT

IHREM KUNDEN  
WIRD ES SO, SO  
SO, SO, SO  
ODER SO GEFALLEN?



ERDBEERE



BLAUBEERE



BANANE



HASELNUSS



LIMONCELLO



ORANGE



KIRSCH



KAFFEE



KARAMELL



PISTAZIEN

\*Zusätzlich erhältlich in  Eierlikör oder  Weiß.

## GlasurePur Pure Eis-coatings mit perfektem Geschmack & Farbe

Denken Sie mal 'Out of the box' und geben Sie Ihrem handwerklichen Eis das 'besondere Etwas' in Farbe und Geschmack. Genau so zu verwenden, wie es ist. Es eignet sich ideal als Variegato oder Stracciatella im Eis, zum füllen oder abdecken von Semifreddi und Kuchen. Es bietet einfach unendliche Möglichkeiten. Es ist eine ideale Lösung zum überziehen von Eis am Stiel/Pralinen, oder als Eisdip für Softeis. Sie können auch etwas Haselnuss- oder Pistaziengranulat hinzufügen, um einen wunderbar knusprigen Effekt zu erzielen!

EKA Kakao - Ursprung des Kakaogeschmacks

EVERS FOOD INGREDIENTS - 47574 GOCH - TEL 02823 - 4493  
INFO@EVERS-FOOD.DE - WWW.EVERSFODD.DE



evers food  
Ingredients

# GlasurPur

## Pure Eis-coatings mit perfektem Geschmack & Farbe

Ein köstliches Eis-coating herzustellen, welches frei von gehärteten Palmfetten ist und gleichzeitig einen perfekten Geschmack bietet, mag eine Herausforderung sein. Doch genau das haben wir bei GlasurPur erreicht – eine bahnbrechende Lösung, die in beiden Aspekten punktet.

GlasurPur ist perfekt geeignet für den Einsatz als Variiegato/Stracciatella in Eiscreme, zum füllen oder überziehen von Semifreddi und Kuchen. Es bietet unzählige Möglichkeiten. Ideal zum überziehen von Eis am Stiel/Pralinen, oder als Eisdip für Softeis. Sie können auch etwas Haselnuss- oder Pistaziengranulat hinzufügen, um einen wunderbar knusprigen Effekt zu erzielen! Die Vorteile sowohl für Sie als auch für Ihre Kunden sind:

- Frei von gehärteten Palmfetten
- Gefrier- und Taustabil
- Optimaler Glanz & Haftung
- Niedrige Verarbeitungstemperatur 40-50°C
- RSPO-SG & UTZ zertifiziert
- Alle Lebensmittelfarbe sind AZO-frei
- Einfache Verarbeitung

Artikel-Nr.	Sorte	Zertifizierung	Farbe	Verpackung
 410104	GlasurPur Erdbeere	RSPO SG	Rosa	4 Eimer à 3,0kg
 410103	GlasurPur Pistazien	RSPO SG	Grün	4 Eimer à 3,0kg
 410098	GlasurPur Orange	RSPO SG	Orange	4 Eimer à 3,0kg
 410101	GlasurPur Karamell	RSPO SG/UTZ	Hellbraun	4 Eimer à 3,0kg
 410095	GlasurPur Haselnuss	RSPO SG/UTZ	Braun	4 Eimer à 3,0kg
 410097	GlasurPur Eierlikör	RSPO SG	Hellgelb	4 Eimer à 3,0kg
 410099	GlasurPur Limoncello	RSPO SG	Gelb	4 Eimer à 3,0kg
 410102	GlasurPur Kirsche	RSPO SG	Rot	4 Eimer à 3,0kg
 410096	GlasurPur Banane	RSPO SG	Gelb	4 Eimer à 3,0kg
 410094	GlasurPur Blaubeere	RSPO SG	Lila	4 Eimer à 3,0kg
 410093	GlasurPur Kaffee	RSPO SG	Braun	4 Eimer à 3,0kg
 410106	GlasurPur Weiß	RSPO SG/UTZ	Weiß	4 Eimer à 3,0kg

Mit diesen Geschmacksrichtungen eröffnen sich Ihnen unzählige Möglichkeiten, Ihre Kunden zu überraschen.

Erhältlich in 4 Eimer à 3,0kg - €12,25/Kg sortiert wählbar.

Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot, zu größeren Abnahmemengen, sprechen Sie uns gerne an.